

SANTA JULIA

— ARGENTINA —

2018

SANTA JULIA TARDÍO

COMPOSICIÓN VARIETAL 85 % Torrontés y 15 % Viognier.

ORIGEN Maipú / Santa Rosa, Mendoza, Argentina

FECHA DE COSECHA Cosecha manual durante las dos primeras semanas de Marzo.

ALCOHOL

8,3 % vol.

ACIDEZ TOTAL

6,67 g/l

AZUCAR RESIDUAL

111 g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha tardía, molienda, maceración pelicular y fermentación con levaduras seleccionadas. Parada de la fermentación con frío.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado de intensidad media.

Aroma: Nariz fragante con aromas a flores y frutas maduras como pera, durazno, damasco y notas de miel y piel de naranja.

Sabor: Dulce y refrescante, muy delicado, con una acidez equilibrada y un final agradable de frutas.

Rubén Ruffo / Winemaker

